



**CARNES**  
**REQUENI - OLASO, S.L.**

Vendiendo Calidad desde 1897

MERCAVALENCIA - MODULO 5  
Nave Multiservicios - Ud. Alimentaria  
T.963791460 \* M.677423059 -

[info@requeniolaso.com](mailto:info@requeniolaso.com) \* [www.requeniolaso.com](http://www.requeniolaso.com)



## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO FINAL REF 105

<b>Nombre del producto</b>	<b>OSOBUCO TERNERA</b>
<b>Ingredientes y Descripción</b>	Osobuco de Ternera, fileteado y pulido, con hueso. Parte alta, sin deshuesar, procedente del despiece de la pierna trasera/delantera del canal vacuno.
<b>Características organolépticas</b>	Color y olor característico de carne, aspecto y tacto normal
<b>Proceso elaboración</b>	En el diagrama de flujo se indica la clase de proceso que se sigue para preparar el producto, y la secuencia de etapas que se suceden, así como los parámetros de importancia para la seguridad del alimento de cada una de las etapas del proceso de elaboración. <b>NO CONTIENE OMG'S</b>
<b>Características físico-químicas y/o microbiológicas</b>	En el producto deberá ser comprobable mediante el uso de métodos visuales, olfativos o táctiles, según proceda, las siguientes características: - pH entre 5,5 y 5,9. - Un color claro-rojizo con presencia variable de grasa. - Un aspecto fresco, con ausencia de olores no característicos de producto fresco, sin textura pegajosa/babosa y sin cuerpos extraños. - Cumplimiento de la legislación vigente en materia de residuos de contaminantes ambientales químicos de tratamiento veterinario. Aerobios: $1 \times 10^6$ ufc/g. <i>Escherichia Coli</i> : $1 \times 10^2$ ufc/g. Enterobacterias: $1 \times 10^3$ ufc/g. <i>Salmonella</i> : Ausencia/25g.
<b>Presentación, envasado y embalaje</b>	Peso: Variable según la pieza. Grosor: Sobre 2 cm Pesos habituales 2,5 Kg, además de cualquier otra petición del cliente.
<b>Especificaciones del etiquetado</b>	Nombre y datos de la empresa. Registro Sanitario. Producto. Ingredientes. Fecha de congelación y de consumo preferente. Origen. Lote. Condiciones de uso y conservación.
<b>Condiciones de almacenamiento y distribución</b>	Conservar de 0°C y 4°C
<b>Condiciones de uso y Alérgenos</b>	Debe cocinarse completamente antes de su consumo. <b>Producto libre de alérgenos</b>
<b>Vida útil</b>	Vacuno fresco 7 días
<b>Población destino</b>	Toda la población en general.

Elaborado por: Dpto. de Calidad Rev.6

Fecha última revisión: 09/22

Crta Font D'En Corts, 231 \* Und Alimentaria \* Nave Multiservicios \* Módulo 5 \*46013 Valencia

T.963 791 460 M. 677 423 059 \* [calidad@requeniolaso.com](mailto:calidad@requeniolaso.com)

R.G.S. ES.1016245/V

